

[life]style

PAR BY ESTHER ÉLIONORE HALDIMANN

Des vins en mode bio

Le 1^{er} juillet, l'Union européenne lance Orwine, un code de bonnes pratiques de viticulture et de viniculture biologiques. Un pas de plus pour l'ascension du vin biologique, qui a converti nombre de grands crus.

Affecté par la crise économique, le secteur de la viticulture souffre : pour la première fois depuis 2000, les échanges mondiaux ont baissé de 3,6% en 2009 par rapport à 2008, selon le bilan publié par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). En 2009, seule l'Italie conforte sa position de premier exportateur mondial de vin en affichant 18,6 millions d'hectolitres de mieux qu'en 2008, mais avec une baisse de la demande en vin traditionnel au profit du certifié biologique. La péninsule italienne lui consacre en effet 36 300 hectares, soit 40,4% des surfaces de vignes européennes destinées au « bio ». La France, premier producteur mondial de vin traditionnel, doit cependant affronter un recul de ses exportations de 6,4% et se retrouve sur la deuxième marche du podium pour la production de vin bio, suivie par l'Espagne.

Le vin biologique⁽¹⁾ a donc le vent en poupe. Des centaines de viticulteurs s'y convertissent tous les ans et le secteur est très dynamique. « La filière connaît un fort développement, un marché en constante progression et un intérêt fort de la part des consommateurs », observe ainsi la Fédération française interprofessionnelle des vins de l'agriculture biologique (FNIVAB). Alarmé par certaines études montrant la présence de résidus de pesticides dans le vin, le consommateur se tourne vers la démarche remarquable du biologique. Représentant 3,3% du vignoble français, soit 28 000 ha et près de 2 500 viticulteurs pour un chiffre d'affaires de 254 millions d'euros en 2008, les ventes de vin bio en France ont progressé de 34% entre 2005 et 2008 !

Côté saveurs, le bouquet s'élargit de jour en jour. Ces vins affichent une qualité sans cesse améliorée, convertissant même les plus grands crus. Force est de constater qu'ils sont régulièrement primés dans les concours français et internationaux. « En portant une attention toute particulière à la vie des sols, le vigneron favorise l'expression des terroirs. Et cela se retrouve dans les vins, plus authentiques, plus minéraux, plus droits », estiment les auteurs du *Nouveau guide des vins bio 2010-2011*⁽²⁾, obtenu après la dégustation à l'aveugle de 635 bouteilles de vin bio issues de 243 domaines français. Le Languedoc-Roussillon, la Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Aquitaine sont les trois régions françaises qui connaissent la plus forte progression de surfaces en bio.



Mais d'autres régions auréolées de prestige s'y convertissent, comme la Bourgogne, avec le *saint-bris corps de garde 2007* du domaine Goisot, un chardonnay exemplaire des vieilles vignes de la côte d'Auxerre ; ou encore, dans la vallée du Rhône, le *château la Nerthe*, un excellent châteauneuf-du-pape dont la *cuvée des cadettes 2005*, vin de garde de vingt ans, est drapée d'une somptueuse robe rubis et dévoile des saveurs complexes et intenses.

Dans les gondoles des grandes surfaces, les vins certifiés biologiques sont difficilement repérables, malgré les logos AB, pour agriculture biologique, ou Écocert. D'autres marques internationales fleurissent en colerette sur la dive bouteille, comme les mentions « Demeter » et « Biodyvin » relevant de la biodynamie, dont la charte de vinification a converti nombre de sommeliers comme Philippe Faure-Brac, le « meilleur sommelier du monde » 1992.

Associé depuis 2004 avec le domaine Duseigneur (appellations Lirac et côtes-du-rhône village), Philippe Faure-Brac l'a converti totalement à la biodynamie. Résultat : telle un bouquet de baies sauvages, la cuvée *Lirac antarès 2007* est fraîche, suave, fruitée et légèrement épicée. Mais, comme dans la plupart des autres vins biologiques, il contient toutefois des sulfites, un composant très discuté dans le projet Orwine attendu pour le 1^{er} juillet 2010 et menée par la Commission européenne.

Car le label AB ou la certification Écocert normalisent uniquement la culture biologique du raisin, mais pas la vinification. Face à cette multitude de normes et aux différentes chartes nationales, l'Union européenne a édifié son propre label, Orwine, reconnaissable dès le 1^{er} juillet prochain à sa feuille verte. Ses objectifs : mieux connaître les pratiques œnologiques des vigneron biologiques européens, tester des pistes d'amélioration de celles-ci et clarifier les conditions dans lesquelles peuvent être définies des règles communes pour la vinification biologique.

Il est sûr que pour le consommateur perdu dans ce monde de label, ce logo unique facilitera un choix de plus en plus large. ●

(1) À consommer avec modération.

(2) Le nouveau guide des vins bio 2010-2011, de Évelyne Malnic, Georges Liepré et Antoine Petrus, édition Sang de la Terre (septembre 2009), 272 pages, 19,90 euros.



Tippling organically

On 1 July, the European Union is launching Orwine, a code of best practices for organic viticulture and viniculture. Another step up in the rise of organic wine that has converted a number of grands crus.

Affected by the economic crisis, the viticulture sector is suffering: for the first time since 2000, international exchanges dropped by 3.6% in 2009 compared with 2008 figures, according to a report published by the International Organisation of Vine and Wine (OIV). In 2009, only Italy strengthened its position as the leading world exporter of wine, notching up 18.6 million hectolitres more than in 2008, and registering a drop in demand for traditional wine in favour of certified organic wine. Indeed, the Italian peninsula devotes 36,300 hectares to organic wine, in other words 40.4% of the surface area of European vines destined for organic production. France, the world's leading producer of traditional wine, on the other hand, experienced a 6.4% fall in its exports, and finds itself in second place on the podium for organic wine production, followed by Spain.

So it would seem that organic wine⁽¹⁾ is in. Hundreds of winegrowers are convert-

ing to it every year, and the sector is very dynamic. "The domain is undergoing strong development, a market in constant progression and strong interest from consumers," observes the French Inter-professional Federation of Wines from Organic Agriculture (FNIVAB). Alarmed by certain studies demonstrating the presence of pesticide residues in wine, consumers are going organic. Representing 3.3% of French vineyards, in other words 28 000 ha, almost 2,500 winegrowers for a turnover of 254 million euros in 2008, organic wine sales in France have progressed by 34% between 2005 and 2008!

As far as flavour goes, the bouquet is widening day by day. These wines attest to unendingly improved quality, converting even the finest grands crus to the organic philosophy. We only need to note the frequency at which organic wines are taking out French and international awards. "By paying particular attention to the life of soils, winegrowers

nurture the ways in which different terroirs express themselves. And this can be traced in wines that are more authentic, more mineral, more straightforward," opine the authors of *Le Nouveau guide des vins bio 2010-2011*⁽²⁾, a work composed after blind-tasting 635 organic wines from 243 French estates.

The Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur and Aquitaine are the three French regions that have witnessed the greatest progression in the surface area covered by organic vines. But other prestigious regions are also turning organic, such as Burgundy, including the *Saint-Bris Corps de Garde 2007* from the Auxerre Goisot estate, an exemplary chardonnay from old vines on the hills of Auxerre; or else, in the Rhône Valley, the *Château la Nerthe*, an excellent Châteauneuf-du-Pape, whose *Cadettes 2005 vintage*, a wine that can be matured over twenty years, is draped in a sumptuous ruby robe, and reveals complex and intense flavours.

It is difficult to spot certified organic wines in French supermarket aisles, despite their "AB" ("agriculture biologique") or Écocert labels. Other international labels are flourishing on wine bottles, such as the "Demeter" and "Biodyvin" biodynamic labels, whose winemaking charter has converted

numerous sommeliers such as Philippe Faure-Brac, crowned the world's best sommelier in 1992. Associated since 2004 with the Duseigneur estate (Lirac et Côtes-du-Rhône Village appellations), Philippe Faure-Brac has been completely converted to biodynamic agriculture. And results speak for themselves: the *Lirac Antarès 2007* is fresh, suave, fruity and slightly spicy. But like most other organic wines, it still contains sulphites, an ingredient that is being highly debated by the Orwine project, supervised by the European Commission, to be released on 1 July 2010.

For the AB label or Écocert certification only standardise the organic growing of grapes, not winemaking itself. In the face of a multitude of norms and different national charters, the European Union has created its own label, Orwine, that will be distinguishable from 1 July onwards by its green leaf. Its aims: to better publicise the oenological practices of European organic winegrowers, to test ways to improve these practices and to clarify the conditions in which common rules for organic winemaking can be defined.

It is certain that for consumers lost in this world of labels, this unique logo will facilitate wider and wider choice. ●

(1) To be consumed in moderation.
(2) *Le Nouveau guide des vins bio 2010-2011*, by Évelyne Malnic, Georges Liepré and Antoine Petrus, Ed [Sang] de la Terre (Sept. 2009), 272 p., 19.90 euros.